



## Domaine de Birot

### Bordeaux Rouge 2019



**Historique :** Propriété viticole depuis plus de deux siècles, le Domaine de Birot est dans la famille de François LANDAIS depuis 1956. A l'installation de ce dernier, en 1991, le Domaine de Birot est rattaché au Château La Caderie.

**Vignoble :** d'une superficie de 20 ha, au cœur d'appellations prestigieuses du Bordelais, le vignoble est situé au nord de Libourne sur un plateau calcaire à 70 m d'altitude. Les sols argilo-graveleux et argilo-limoneux, profitent d'un ensoleillement privilégié, favorable à la qualité et à l'expression de ce terroir exceptionnel.

**Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001.**

**Superficie en production pour ce vin :** 8 hectares

**Age moyen :** 24 ans

**Date de récolte :** du 26 septembre au 27 septembre 2019

**Rendement :** 54 hl/ha

**Assemblage :** 88 % Merlot noir et 12% Malbec.

**Vinification :** Vendanges mécaniques. Tri manuel sur table de tri au chai.

Macération pré-fermentation à froid (8°C) de 4 jours, fermentation alcoolique à basse température (inférieur à 20°C). Macération de 3 semaines.

**Élevage :** 100% en cuve. Elevage sur lies fines de 6 mois.

**Œnologue :** Marie-Noelle BLAY

**Dégustation :** Nez très expressif, aux arômes de fruits rouges frais et d'épices. La bouche est croquante et souple. C'est un vin de plaisir à boire dans sa jeunesse, mais qu'il sera aussi intéressant de garder quelques années en cave.

**Accord mets et vin :** Vin très accessible, à boire à l'apéritif ou pour accompagner les déjeuners sur l'herbe et les grillades.

**Température de dégustation :** 14 - 15 ° C.

**Garde :** 5 - 6 ans

**Millésime disponible :** 2019

**Distinctions :**



**Médaille d'OR au Concours Vins Bio d'Aquitaine en 2020**



**Médaille d'Or au Challenge International en 2020**